

# Wildkarte

## Vorspeisen

<b>Nüsslersalat mit Ei</b>	Fr.	9.50
<b>Nüsslersalat mit Speck und Ei</b>	Fr.	11.50
<b>Reh Carpaccio</b> mit frischen Feigen und Parmesansplitter	Fr.	12.50

## Suppen

<b>Kürbissuppe</b> mit Rahmhaube und Kürbiskernen	Fr.	8.50
<b>Wildbouillon mit Fleischknödel</b> und Gemüsebrunoise	Fr.	9.50

## Hauptgerichte

<b>Hirschrücken</b> mit Speckbohnen, Marronipüree Wild Demi Glace, Duchesse Kartoffeln	Fr.	33.50
<b>Rehgeschnetztes an Pfifferlingsauce</b> Butterspätzli, Rosenkohl, marinierte Birne	Fr.	27.50
<b>Rehschnitzel</b> mit einer Traubensauce, Pilzrösti, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni Zimtapfel	Fr.	29.50
<b>Wilder Gemüseteller</b> mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Weinbirnen, Zimtapfel, Butterspätzli und Pfifferlingsauce	Fr.	25.00

Unser Wildfleisch stammt aus Österreich

## *zum Abschluss noch was Süsses*

<b>Portion Vermicelle</b>	Fr.	8.50
Vermicelle, Meringue und Rahm		
<b>Coupe Nesselrode</b>	Fr.-	10.50
Vermicelle Meringue, Vanilleeis und Rahm		
<b>Crepes mit warmen Zwetschgen</b>	Fr.	11.00
Vanillesauce und Zimteis		

## *unsere Weinempfehlung*

<b>Humagne Rouge du Valais</b>	7/10	Fr.	49.00
Rubinrote Farbe. Körperreiches Bouquet und weiche seidene Tannine. Idealer Begleiter zu dunklem Fleisch.			
<b>Primitivo di Manduria I Vercasi</b>	7/10	Fr.	48.50
Sehr gehaltvoller und nachhaltiger Rotwein. Die Aromen erinnern an dunkle Beeren, Dörrfrüchte, Caramel und Vanille. Am Gaumen weich, füllig und ausgesprochen harmonisch			
<b>Primitivo Salento, Senza Parole</b>	5/10	Fr.	27.00

Alle unsere Weine erhalten Sie im Offenausschank

